7e Année. — Tome LXXII. N° 1866 Paris, 3 Avril 1930

REVUE DE VITICULTURE

LES APPELLATIONS DE « LIEUX FICTIFS DANS LE COMMERCE VINICOLE

A propos d'une décision de l' « Office allemand des Brevets »

On sait que la loi du 1er janvier 1930 contient un article 3 qui, modifiant l'article 10 de la loi du 6 mai 1919, interdit, dans la dénomination des vins n'ayant pas droit à une appellation d'origine, l'emploi d'appellations de fantaisie formées avec les mots « clos », « château », « domaine », etc.

Il est intéressant de rapprocher de cette disposition une décision de l'Office allemand des brevets, du 26 octobre 1929, que la *Deutsche Weinzeitung* (1) a rapportée de la façon suivante :

« En première instance, l'inscription de la marque « Hausmarke Rüdesheimer Schlosswein » (Marque de maison — Rüdesheimer. — Vin du Château) « a été refusée avec raison parce qu'une telle inscription pourrait faire croire qu'il s'agit du nom d'un vignoble et que cela peut donner lieu à des « erreurs dans le commerce, puisque le demandeur n'est pas propriétaire d'un « vignoble portant ce nom.

« La désignation « Rüdesheimer Schlosswein » évoque l'idée d'un nom de « vignoble parce que cette désignation est généralement employée pour désigner les crus. Il n'est pas possible d'adopter la thèse du demandeur, qui « prétend qu'en ajoutant le mot « marque de la maison », il reconnaît qu'il « ne s'agit pas d'un nom de cru, mais d'une désignation de fantaisie et que, « par là, le danger de tromperie dans le commerce est écarté.

« La Fédération des Syndicats des Négociants en vins allemands a déclaré, « il est vrai, que l'adjonction du mot « *marque* » à une telle désignation « ne permet pas de croire à la désignation d'un cru. Mais le Bureau des Brevets n'admet pas cette manière de voir. La présence du mot « marque » ne « change pas la signification d'une désignation de cru. L'expression « marque « de maison » (hausmarke) paraît même indiquer que celui qui l'utilise est « le propriétaire du cru, le seul producteur du vin. »

Le « Bureau des Brevets » ajoute que la situation difficile dans laquelle se

(1) 8 décembre 1929.

trouve le viticulteur allemand serait aggravée si l'on admettait le dépôt, comme marques, de désignations ayant une apparence géographique. *L'utilisation de noms de lieux fictifs porterait atteinte à la réputation et à la valeur des noms de lieux véritables.*

Cette décision s'applique aux vins étrangers comme aux vins allemands. Les viticulteurs français ne peuvent qu'y applaudir et demander que les mesures nécessaires soient prises pour que nous donnions nous-mêmes l'exemple de la plus grande clarté et de la plus parfaite loyauté dans la désignation commerciale des vins.

La multiplication des noms de « lieux fictifs », pour reprendre la terminologie du Bureau allemand des Brevets, ne peut que dévaloriser, dans un avenir plus ou moins proche, les appellations d'origine de nos vins, au grand dommage de l'avenir de notre viticulture et de notre commerce. Et ce danger subsiste, semble-t-il, lorsqu'on désigne de la sorte des vins ayant droit à une appellation régionale, Bordeaux, Bourgogne, Alsace, etc... C'est ce qu'avaient bien vu les auteurs de la proposition de loi qui, sous une autre forme, est devenue l'article 3 de la loi du 1er janvier 1930. Le premier texte était formel, le second vise, on l'a vu, les vins n'ayant pas droit à une appellation d'origine ». S'applique-t-il, sous cette forme, à tous les vins dont la désignation comporte l'emploi d'un nom de « lieu fictif » (clos, château, cru, etc. imaginaire) ? Ou bien, seulement aux vins ainsi désignés et qui, par ailleurs, n'ont pas droit à une appellation d'origine régionale ou locale ?

J. L.

Loi du 6 mai 1919
modifiée par les lois des 22 juillet 1927, 4 août 1929 et 1er janvier 1930

Actions civiles

Article premier. — Toute personne qui prétendra qu'une appellation d'origine est appliquée à son préjudice direct ou indirect et contre son droit à un produit naturel ou fabriqué et contrairement à l'origine de ce produit, ou à des usages locaux, loyaux et constants, aura une action en justice pour faire interdire l'usage de cette appellation.

La même action appartiendra aux syndicats et associations régulièrement constitués depuis six mois au moins, quant aux droits qu'ils ont pour objet de défendre.

Art. 2. — L'action sera portée devant le Tribunal civil du lieu d'origine du produit dont l'appellation est contestée. La demande sera dispensée du préliminaire de conciliation et instruite et jugée comme en matière sommaire.

Art. 3. — Dans la huitaine de l'assignation, le demandeur devra faire insérer dans un journal d'annonces légales de l'arrondissement de son domicile, et aussi dans un journal d'annonces légales de l'arrondissement du tribunal saisi, une note succincte indiquant ses nom, prénoms, profession et domicile, les nom, prénoms et domicile de son avoué, ceux du défenseur et de l'avoué de celui-ci, s'il a été constitué, et l'objet de la demande.

Les débats ne pourront commencer que quinze jours après la publication de la note prévue au paragraphe précédent.

Art. 4. — Toute personne, tout syndicat et association remplissant les conditions de durée et d'intérêt prévues à l'article premier, pourra intervenir dans l'instance.

Art. 5. — Dans la huitaine de la notification de l'acte d'appel, l'appelant ou les appelants devront faire les insertions prévues à l'article 3 de la présente loi.

Les débats ne pourront commencer devant la Cour que quinze jours après ces insertions.

Art. 6. — Les arrêts de la Cour d'appel pourront être déférés devant la Cour de cassation.

La Cour de cassation, saisie d'un pourvoi, sera compétente pour apprécier si les usages invoqués pour l'emploi d'une appellation d'origine possèdent tous les caractères légaux exigés par la présente loi (ainsi modifié par l'article 1er de la loi du 22 juillet 1927, qui a remplacé « l'article premier » par « la présente loi »).

Le pourvoi sera suspensif.

Art. 7. — Les jugements ou arrêts définitifs décideront à l'égard de tous les habitants et propriétaires de la même région, de la même commune, ou, le cas échéant, d'une partie de la même commune (ainsi complété par l'article 2 de la loi du 22 juillet 1927, qui a ajouté : de la même région).

Actions correctionnelles

Art. 8. — Quiconque aura soit apposé, soit fait apparaître, par addition, retranchement ou par une altération quelconque, sur des produits naturels ou fabriqués, mis en vente ou destinés à être mis en vente, des appellations d'origine qu'il savait inexactes, sera puni d'un emprisonnement de trois mois au moins, d'un an au plus, et d'une amende de cent à deux mille francs (100 à 2.000 francs) ou de l'une de ces deux peines seulement.

Le tribunal pourra, en outre, ordonner l'affichage du jugement dans les lieux qu'il désignera et son insertion intégrale ou par extrait dans les journaux qu'il indiquera, le tout aux frais du condamné.

Quiconque aura vendu, mis en vente ou en circulation des produits naturels ou fabriqués portant une appellation d'origine qu'il savait inexacte sera puni des mêmes peines.

Art. 9. — Toute personne qui se prétendra lésée par le délit prévu à l'article précédent, tout syndicat et association réunissant les conditions de durée et d'intérêt prévues à l'article 1er, pourra se constituer partie civile conformément aux dispositions du Code d'instruction criminelle.

Dispositions spéciales aux appellations d'origine s'appliquant aux vins et aux eaux-de-vie

Art. 10. — Les appellations d'origine des produits vinicoles ne pourront jamais être considérées comme présentant un caractère générique et tombées dans le domaine public.

Indépendamment des prescriptions relatives à l'origine, contenues à l'article premier de la présente loi, aucun vin n'a droit à une appellation d'origine régionale ou locale s'il ne provient de cépages et d'une aire de production consacrés par des usages locaux, loyaux et constants.

L'aire de production est la surface comprenant les communes ou parties de communes propres à produire le vin de l'appellation.

Les vins provenant des hybrides producteurs directs n'ont, en aucun cas, droit à une appellation d'origine.

« Est interdit, dans la dénomination des vins n'ayant pas droit à une appellation d'origine aux termes de la présente loi, l'emploi de mots tels que : « clos », « château », « domaine », « moulin », « tour », « mont », « côte », « cru », « monopole », ainsi que toutes autres expressions susceptibles de faire croire à une appellation d'origine. »

(Ainsi complété par les lois du 22 juillet 1927 et du 1er janvier 1930.)

Art 11. — Tout récoltant qui entend donner à son produit une appellation d'origine est tenu de l'indiquer dans sa déclaration de récolte.

Le service chargé de la protection des appellations d'origine au ministère de l'Agriculture et du Ravitaillement procédera à l'enregistrement et à la publicité des déclarations faites dans les mairies par les récoltants lorsqu'elles comporteront l'emploi d'une appellation d'origine dont l'usage n'a pas été reconnu au déclarant.

L'enregistrement de ces déclarations prévu au deuxième paragraphe du présent article, ainsi que leur insertion dans un recueil officiel, donneront lieu à la perception de taxes à déterminer par un règlement d'administration publique.

Art. 12. — A dater du 1er septembre 1919, toute personne faisant le commerce en gros des vins, vins doux naturels, vins de liqueurs et eaux-de-vie ou, plus généralement, toute personne ou association ayant un compte de gros avec la régie, sera soumise, pour les produits achetés ou vendus avec appellation d'origine française, à la tenue d'un compte spécial d'entrées et de sorties. Ce compte sera arrêté mensuellement par nature de produits et tenu sur place à la disposition des employés des Contributions indirectes du grade de contrôleur et au-dessus, et des inspecteurs régionaux et départementaux du Service de la répression des fraudes.

« Les inscriptions d'entrée et de sortie sur ce registre seront faites de suite et sans aucun blanc.

Elles indiqueront les quantités de marchandises et l'appellation d'origine, étant entendu qu'au registre figureront, en outre, aux entrées, le numéro, la couleur et le bureau d'émission de la pièce de régie. Le registre sera conservé pendant cinq ans. »

(Modifié par les lois du 22 juillet 1927 et du 4 août 1929.)

A moins que ces marchandises ne soient revendues sans aucune appellation d'origine française, elles seront inscrites à la sortie avec le numéro de la pièce de régie, soit sous la même appellation qu'à l'entrée, soit sous l'une des appellations plus générales auxquelles elles ont droit d'après les usages locaux, loyaux et constants.

(Un paragraphe devenu sans objet a été ici abrogé par la loi du 22 juillet 1927.)

En cas de vente, les factures devront, pour les produits vendus avec désignation d'origine française, reproduire l'indication prévue au paragraphe 3 du présent article, et en ce qui concerne les eaux-de-vie, porter la mention du titre de mouvement et sa couleur.

Pour les marchandises destinées à l'exportation, les titres de transport devront porter les mêmes indications.

La soumission par laquelle tout expéditeur de vin doux naturel demandera une expédition de régie mentionnera le nom du cru.

Il n'est apporté aucune modification au régime des eaux-de-vie, notamment aux dispositions de la loi du 31 mars 1903 les concernant.

Les dispositions prévues au présent article pourront, par décret, soumis dans le délai d'un mois à la ratification des Chambres, être rendues applicables aux vins, vins de liqueur et eaux-de-vie provenant de pays étrangers dans lesquels des mesures de protection équivalentes auront été prises.

Art. 13. — L'expédition de régie délivrée à la sortie des pressoirs, celliers et caves indiquera l'appellation d'origine figurant dans la déclaration de récolte ou celle, plus générale, résultant des usages locaux, loyaux et constants.

Art. 14. — Tout distillateur, récoltant ou non, qui voudra donner une appellation d'origine à des eaux-de-vie ne bénéficiant pas de la présomption légale inscrite dans l'article 24 ci-dessus, devra en faire la déclaration tant à la mairie de son domicile qu'à celle du lieu de la distillation. Cette déclaration sera inscrite sur un registre spécial dont communication sera faite à tout requérant.

Art. 15. — L'appellation d'origine, donnée aux eaux-de-vie dans la déclaration prévue à l'article 11, sera acquise si, dans le délai d'un an, elle n'est pas contestée. Le délai courra à dater de la publication au recueil officiel prévu audit article.

Pendant ce délai, les eaux-de-vie déclarées sous l'appellation d'origine, lors-

qu'elles proviendront de régions non comprises dans les décrets de délimitation antérieurement rendus, devront être logées et manipulées dans des locaux séparés, n'ayant avec ceux où se trouvent d'autres eaux-de-vie, aucune communication, excepté par la voie publique.

Si l'appellation d'origine est contestée avant l'expiration de ce délai, l'obligation des locaux séparés sera maintenue jusqu'à ce qu'une décision judiciaire définitive soit intervenue.

Dispositions spéciales au Champagne

Art. 16. — Les récoltants ou fabricants ayant le droit de donner à leurs vins mousseux l'appellation d'origine « Champagne » devront, en outre des justifications exigées par l'article 12 de la présente loi, emmagasiner, manipuler et complètement manutentionner leurs vendanges et leurs vins dans des locaux séparés sans aucune communication autre que par la voie publique, avec tous locaux contenant des vendanges ou vins auxquels ne s'appliquera pas l'appellation d'origine « Champagne ».

Art. 17 (nouveau). — L'appellation d'origine « Champagne » n'est applicable qu'aux vins rendus mousseux par fermentation en bouteilles qui sont récoltés et entièrement manipulés dans les limites de la Champagne viticole et qui proviennent d'une aire de production et de cépages répondant aux conditions ci-après énoncées.

Est subordonné aux mêmes conditions l'emploi de toutes dénominations dérivées du mot « Champagne ».

Toutefois est autorisée la dénomination « méthode champenoise » pour les vins autres que les vins de Champagne rendus mousseux par fermentation naturelle en bouteilles. Les vins rendus mousseux par la fermentation en grands récipients devront, sur l'étiquette, porter la mention « vin mousseux produit en cuve close ».

La Champagne viticole comprend exclusivement :

1° Les territoires définis au décret du 17 décembre 1908 ;

2° Les communes de l'ancienne province de Champagne et de l'ancien comté de Bar-sur-Seine, non comprises audit décret, mais pour lesquelles l'appellation « Champagne » a été revendiquée dans une ou plusieurs déclarations de récoltes faites de 1919 à 1924 inclusivement, selon les modalités prescrites à l'article 11 de la présente loi ;

3° Les communes de Cunfin, Trannes et Précy-Saint-Martin (Aube).

Dans ces territoires et communes, seuls les terrains actuellement plantés en vignes ou qui y ont été consacrés avant l'invasion phylloxérique, peuvent conférer à leurs vins le droit à l'appellation « Champagne ».

Les seuls raisins propres à la champagnisation sont ceux qui proviennent des cépages suivants : les diverses variétés de pinot, l'arbanne, le petit meslier.

A titre transitoire et pendant une période de dix-huit ans à partir de la promulgation de la présente loi, les vins provenant du gamay et des autres plants français (non compris les hybrides producteurs directs) seront tolérés dans les cuvées de Champagne, mais seulement s'ils proviennent de vignes actuellement plantées. Passé ce délai de dix-huit ans, ces plants seront exclus et les vins qui en proviendront n'auront plus droit à l'appellation « Champagne ». (L'article 5 de la nouvelle loi a abrogé l'ancien art. 17 et l'a remplacé par le texte ci-dessus.)

Art. 18. — Le ministre de l'Agriculture détermine les conditions dans lesquelles sera établie, dans chaque département et pour toutes les communes prévues au précédent article, la liste des terrains susceptibles d'être admis à conférer à leurs vins l'appellation « Champagne », d'après les principes posés audit article. Les terrains seront désignés par références aux lieudits, sections et numéros du cadastre.

Si aucun terrain ne paraît remplir dans la commune les conditions exigées pour avoir droit à l'appellation « Champagne », le procès-verbal dressé, dans les conditions ci-dessus fixées, devra le constater.

La liste des terrains susceptibles d'être admis, ou le procès-verbal visé au précédent paragraphe, sera déposé à la mairie.

Avis de ce dépôt, suivi du texte du présent article, sera affiché à la porte de la mairie et publié dans deux journaux quotidiens d'annonces légales du département. Toutes personnes intéressées pourront en prendre connaissance et adresser, dans un délai de trois mois à partir de cette publication, à peine de forclusion, leurs observations ou réclamations au Préfet, qui en donnera récépissé.

A l'expiration de ce délai de trois mois, une Commission interdépartementale se réunira successivement à la préfecture de chacun des départements, sous la présidence d'un membre de la Chambre d'agriculture par elle désigné et qui ne soit ni propriétaire dans la commune, ni viticulteur. Cette Commission comprendra trois délégués des syndicats viticoles de l'Aube, élus dans chaque département par la Fédération des Syndicats viticoles. Le Directeur des Services agricoles du département où siège la Commission fera fonction de secrétaire rapporteur avec voix consultative.

Les dossiers seront communiqués à la Commission avec les protestations ou réclamations s'il en est produit. Elle entendra tous les intéressés qui auraient fait connaître leur intention de présenter des observations et, d'une façon générale, usera de tous les moyens d'investigations qui lui paraîtront nécessaires.

Elle statuera à la majorité de ses membres sur toutes les contestations qui lui seront soumises et déterminera de façon définitive, par une décision spéciale pour chaque commune, la liste des terrains constituant l'aire de production, ou constatera qu'il n'existe dans la commune aucun terrain répondant aux conditions fixées par l'article 17 de la présente loi.

La décision de la Commission interdépartementale sera rédigée en trois exemplaires, dont l'un sera déposé à la mairie de la commune et un autre aux archives départementales, où tout intéressé pourra les consulter et s'en faire délivrer copie.

Les frais déterminés par l'application des prescriptions ci-dessus seront supportés par chacun des départements intéressés pour la part qui le concerne.

Les décisions des Commissions interdépartementales (troisième exemplaire) seront centralisées au ministère de l'Agriculture et publiées dans les termes de l'article 11 de la présente loi. (L'article 6 de la nouvelle loi a abrogé l'ancien article 18 et l'a remplacé par le texte ci-dessus.)

Art. 19. — Par exception aux dispositions de l'article 16 ci-dessus, pourront être introduits dans les locaux visés par cet article, les vins destinés à la consommation du récoltant ou fabricant et des personnes qu'il emploie, dans les limites et sous les conditions fixées annuellement par le Directeur départemental des Contributions indirectes.

Art. 20. — Les raisins et les vins en cercles destinées à la fabrication du champagne et remplissant les conditions d'origine, d'aire de production et de cépages exigées par l'article 17 ci-dessus ne peuvent être expédiés avec un titre de régie portant l'appellation « Champagne » que d'une localité comprise dans la Champagne viticole et seulement à destination d'une autre localité située également en Champagne viticole.

Toutefois, les vins non mousseux et non destinés à la fabrication du Champagne, récoltés dans la Champagne viticole et remplissant les conditions d'origine, d'aire de production et de cépages, pourront circuler en dehors de la zone ci-dessus indiquée, avec la mention « vin originaire de la Champagne viticole ».

Les vins de Champagne ne pourront sortir du magasin séparé visé à l'article 16 qu'en bouteilles revêtues d'une étiquette portant le mot « Champagne » en caractères très apparents ; les caisses ou emballages contenant ces bouteilles devront porter le même mot, aussi en caractères très apparents.

Les bouteilles contenant les vins devront être fermées d'un bouchon portant le même mot sur la partie contenue dans le col de la bouteille. (Ainsi modifié par l'article 7 de la loi du 22 juillet 1927.)

Art. 21. — Les vins mousseux sans appellation d'origine ne pourront être

mis en vente sans que les bouteilles soient revêtues, dans les trois mois de la promulgation de la présente loi, d'une étiquette portant les mots « vin mousseux » en caractères très apparents.

De même, les bouteilles de vins dont l'effervescence aura été obtenue, même partiellement, par addition d'acide carbonique ne provenant pas de leur propre fermentation, devront porter, en caractères très apparents, la mention « vin mousseux gazéifié ».

Art. 22. — Les infractions aux dispositions des articles 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20 et 21 ci-dessus seront punies d'un emprisonnement d'un mois au moins et d'un an au plus et d'une amende de cent francs (100 fr.) au moins et de cinq mille francs (5.000 fr.) au plus ou de l'une de ces deux peines seulement (ainsi modifié par l'article 8 de la loi du 22 juillet 1927, qui a ajouté les articles 11 et 13).

Pourront aussi les tribunaux ordonner la publication du jugement de condamnation intégralement ou par extrait dans tels journaux qu'ils désigneront et son affichage aux portes du domicile et des magasins du condamné, le tout aux frais de celui-ci.

Sera punie des peines portées au paragraphe précédent toute fausse déclaration ayant pour but d'obtenir une des expéditions prévues par les articles 23 et 24 de la loi du 31 mars 1903, et par l'article 25 de la loi du 6 août 1905, sans préjudice des sanctions prévues par les lois fiscales.

Art. 23. — L'article 463 du Code pénal est applicable aux délits prévus par la présente loi.

Art. 24. — Sont et demeurent abrogés :

1° L'article 11 de la loi du 1er août 1905, mais en tant seulement qu'il a décidé que des règlements d'administration publique statueraient sur les mesures à prendre en ce qui concerne les appellations régionales ;

2° L'article premier de la loi du 5 août 1908, complétant l'article 11 de la loi de 1905, en ce qu'il a décidé qu'il serait procédé par des règlements d'administration publique à la délimitation des régions pouvant prétendre aux appellations de provenance de produits ;

3° La loi du 10 février 1911 ;

4° Tous les règlements d'administration publique rendus en exécution des textes abrogés.

Toutefois, les producteurs fabricants et négociants des régions délimitées par les décrets des 1er mai 1909, 25 mai 1909, 18 septembre 1909, 21 avril 1910, 18 février 1911 pourront invoquer, à titre de présomption légale, les dispositions de ces décrets, en tant qu'elles leur donnent le droit d'appliquer une appellation d'origine à leurs produits.

A partir du moment où l'aire de production de Champagne aura été déterminée conformément aux dispositions des articles 17 et 18 ci-dessus, cesseront d'être en vigueur et d'avoir effet toutes dispositions des lois, décrets ou décisions antérieurs en tant qu'elles sont contraires aux prescriptions de la présente loi.

A titre transitoire, les vins qui sont en la possession des récoltants des communes de l'ancien comté de Bar-sur-Seine, réintégrées dans les termes de l'article 5 ci-dessus, auront droit d'accès dans les caves réservées au vin de Champagne, conformément à l'article 16 de la loi du 6 mai 1917, à la condition d'avoir fait l'objet d'une déclaration de récolte régulière avant le 1er avril 1927. (Ainsi modifié par l'article 8 de la loi du 22 juillet 1927 qui a supprimé la mention des décrets du 17 décembre 1908 et du 7 juin 1911 et qui a ajouté les deux derniers alinéas.)

Art. 25. — La présente loi est applicable à l'Algérie et aux Colonies.

LA LOI SUR LA TAXE UNIQUE CONCERNANT LES VINS DEVANT LA CHAMBRE

Dans sa séance du 6 mars dernier, la Chambre a discuté la question de la taxe unique sur les vins, substituée à l'impôt sur le chiffre d'affaires ; un texte sur la matière, l'article 27 A *bis* de la loi de finances, lui a été présenté qu'elle a cru devoir renvoyer pour examen à la Commission des finances.

Ce projet, dans son ensemble, contenait, tout d'abord, l'énoncé du principe de l'institution d'une taxe « acquittée par le redevable du droit de circulation, en même temps et dans les mêmes conditions que ce droit » (article 27 A *bis*, § 1). Le taux de la nouvelle taxe était fixé à 7 fr. par hectolitre pour un vin titrant 9° et cotant 150 fr. à la propriété. Ce taux devait être augmenté en même temps que croissait le prix de l'hectolitre. Il était appliqué à partir du 1er novembre d'après la moyenne des cours établis pour les campagnes précédentes à Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne et Perpignan (article 27 A *bis*, §§ 2, 3).

Ce premier texte prévoyait, en outre, des exceptions à l'égard de la nouvelle taxe : 1° pour le producteur expédiant directement au consommateur non commerçant ; 2° pour le producteur expédiant dans des établissements lui appartenant et où il vend uniquement le produit de sa récolte. En ce qui concerne les expéditions faites par le producteur directement à un détaillant, ce dernier devait acquitter seul la taxe unique nouvelle. A cet effet, il tenait un registre des entrées de vins chez lui et payait la nouvelle taxe dans les mêmes conditions que l'impôt sur le chiffre d'affaires.

Enfin, ce premier texte, proposé au vote de la Chambre, comportait des exceptions au régime ainsi institué.

C'est ainsi, par exemple, que les établissements classés en première catégorie ou soumis à la taxe sur les spectacles, dans lesquels on consomme le vin sur place, devaient continuer à acquitter la taxe sur le chiffre d'affaires selon les règles de droit commun. Il en était de même pour les consommations de vin, sur place, dans les établissements classés en 2e catégorie, en 3e catégorie ou même non classés.

La Chambre trouva le texte ainsi rédigé inapplicable et en demanda le renvoi à la Commission des finances. Elle estima, en effet, qu'il lésait, tout à la fois, le *consommateur*, le *producteur* et risquait d'instituer une *mesure vexatoire pour le petit débitant*. M. Gustave Guérin remarqua, à ce propos, « qu'on voulait transformer l'impôt sur le chiffre d'affaires en une taxe spécifique assise uniquement sur le volume du vin vendu, or c'était par là diminuer les charges pesant sur les bons vins, par conséquent dégrever les vins de luxe et *augmenter, d'autant, les taxes frappant les vins de consommation courante* » (*J. O.* du 7 mars. Débats parlementaires, Chambre, page 898, 3e colonne). C'est pour remédier à l'inconvénient de ce surcroît de charge menaçant le

consommateur, que M. Léon Blum, à cette même séance, proposait un amendement, d'après lequel il était prévu une taxe moins élevée pour les expéditions ne dépassant pas, par exemple, une barrique ou deux demi-barriques et faites directement au consommateur par le producteur ou le marchand (ib.).

Mais tout autant que le consommateur, le producteur devait pâtir de l'institution de la nouvelle taxe sous la forme rappelée précédemment. M. Gustave Guérin signale ce danger : « Ce serait le producteur qui devrait payer l'impôt sur le chiffre d'affaires, or *il ne l'a jamais payé et il ne doit jamais être payé par lui* » (ib.).

En outre, la nouvelle taxe, d'après le projet primitif, devait entraîner non seulement une surcharge de frais pour le consommateur et pour le producteur, mais encore elle menaçait le petit débitant en l'astreignant à la tenue d'un registre et par là en l'exposant peut-être aux ingérences vexatoires du fisc.

Pour ces diverses raisons, les orateurs dont nous venons de rapporter les paroles furent amenés à demander le renvoi du texte à la Commission des finances. Celle-ci, et la Commission des boissons, étudièrent divers amendements. Le texte primitif complètement remanié vint alors en discussion devant la Chambre sous la forme de l'amendement Chautemps qui finit par être voté, après avoir été adopté, tout d'abord, par la Commission des boissons ; la Commission des finances avait présenté, de son côté, un texte moins complet sur lequel nous n'insisterons pas.

Le projet nouveau cherche à remédier aux inconvénients que présentait primitivement l'établissement de la nouvelle taxe. Il convenait, tout d'abord, pour sauvegarder les intérêts du producteur, de préciser à quel stade des transactions, par qui et comment devait être acquitté le nouveau droit ; à ce point de vue, l'amendement Chautemps précise que la taxe unique doit être acquittée par le marchand en gros, au moment de la levée du congé devant accompagner le vin chez le détaillant ou le consommateur. En outre, et toujours dans un esprit de sauvegarde à l'égard des intérêts du producteur, en ce qui concerne les expéditions faites directement par le récoltant au détaillant, la taxe unique sera payée par le destinataire à l'aide d'un titre de mouvement assurant à la régie la connaissance de cette expédition.

D'autre part, pour ménager les intérêts du consommateur moyen, la taxe sera ramenée de 7 à 5,50 par hectolitre avec une progression qui suivra le prix de l'hectolitre. Par contre, en ce qui concerne les établissements de luxe, le nouveau texte adoptera les dispositions primitives, mais en les simplifiant, pour satisfaire aux desiderata du commerce qui estimait trop compliquées les modalités de paiement de l'impôt sur le chiffre d'affaires primitivement établies.

Enfin, le projet primitif prévoyait pour le commerçant destinataire la tenue d'un registre qui risquait de l'exposer aux visites vexatoires du fisc. Or le nouveau texte maintient le paiement de la taxe unique par le destinataire dans le cas d'expédition directe du récoltant au détaillant, mais il ne maintient pas la disposition relative au registre. Cependant, la question pouvait se po-

ser de savoir comment serait acquittée, par ce dernier, la taxe et si, finalement, il ne serait pas encore astreint, en fait, à l'obligation de tenir un registre d'entrées. L'objection ne manqua pas d'être faite à M. Chautemps ; c'est alors qu'il fut amené à exposer la manière dont devrait s'acquitter de la taxe le détaillant, d'après le projet qu'il soutenait :

« On prétend que le paiement, par le destinataire, commerçant détaillant, de l'impôt unique, aboutira au rétablissement de l'exercice chez ces négociants. Rien n'est plus faux... Lorsque le vin partira, il sera accompagné d'un acquit. Cet acquit, connu de l'administration, lui indiquera, tout naturellement, qu'une certaine quantité de barriques de vin est entrée chez tel négociant. On présentera à celui-ci la quittance de l'impôt. Il n'y a donc aucune vérification à domicile ; il ne s'agit à aucun degré, et sous aucune forme, de l'ancien exercice. » (*J. O.* du 13 mars. Chambre, 2e séance du 12 mars, page 1095, colonne 3).

A ces explications, M. Barthe ajoute celles-ci :

« Quelle est la modalité proposée par la Commission des boissons ? Elle prévoit que dans le cas où les détaillants achèteront directement leurs boissons chez les producteurs, l'administration leur accordera le crédit des droits. *Mais ce crédit des droits n'implique nullement un contrôle dans l'établissement...* Voici un hectolitre de vin qui sort du chai du producteur. Un document suivra, indiquant que la taxe spécifique n'est pas payée. L'administration ouvrira un compte au nom de ce détaillant et mensuellement, sans franchir la porte du débitant, elle informera ce dernier qu'elle lui a fait un crédit des droits. » (ib.)

Signalons en terminant que sur l'intervention de M. Flandin, le cidre fut assimilé au vin dans l'établissement de la taxe unique et que sur les instances de M. de Monicault, d'autres marchés que ceux du Midi furent agréés pour fixer la moyenne des prix de vente servant de base à la nouvelle taxe.

Successivement, les divers alinéas de l'amendement Chautemps furent donc votés ; nous donnons ce texte dans son ensemble :

« A partir de la promulgation de la présente loi, l'impôt, prévu par le décret du 28 décembre 1926, codifiant la législation en matière d'impôt sur le chiffre d'affaires et afférent aux affaires de vente, de commission ou de courtage, ainsi qu'aux affaires d'importation portant sur le vin, les cidres et poirés, les vendanges et fruits à cidre et poiré, sera, sous réserve des dispositions spéciales prévues ci-après, perçu sous la forme d'une taxe unique acquittée par le redevable au moment de la levée du congé destiné à accompagner la boisson chez le détaillant ou le consommateur.

« Le taux de la taxe est fixé :

« *a*) A 5,50 par hectolitre en ce qui concerne le vin.

« Ce taux restera applicable tant que le cours du vin type 9 degrés, pris à la propriété, n'aura pas dépassé 150 fr. Il sera porté à 6 fr. 50 lorsque le cours sera supérieur à 150 fr. sans dépasser 200 fr., et augmenté ainsi de 1 fr. par tranche de hausse de 50 francs.

« Ce taux sera, pour être appliqué à partir du 1er novembre, déterminé, chaque année, d'après la moyenne des cotes établies pendant la campagne précédente comptée du 1er octobre au 30 septembre pour ces mêmes vins, par les Chambres de commerce et par les Chambres d'agriculture des places de Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne et Perpignan.

« D'autres marchés pourront être agréés pour fixer les prix de vente dans d'autres régions, sur la demande des Chambres de commerce et d'agriculture. Un arrêté du ministre de l'Agriculture déterminera la région rattachée à ces marchés après que le ministre du Commerce aura réglementé le marché. »

« *b*) A 2,75 par hectolitre en ce qui concerne les cidres et les poirés, ce taux devant suivre le sort du taux prévu à l'égard du vin, de façon à correspondre dans tous les cas à la moitié de ce dernier.

Ne sont pas soumises à la taxe les expéditions faites par un récoltant, exploitant ou faisant exploiter, pour son compte personnel :

a) Lorsqu'il vend les produits de sa récolte lui-même et les expédie par congé individuel, directement des lieux de production, à un particulier n'exerçant pas de commerce comportant la fourniture de boissons et qui utilise les boissons reçues uniquement pour ses besoins familiaux et domestiques ;

b) Lorsque ces expéditions sont à destination ou faites d'établissements créés par lui et dans lesquels il se livre, exclusivement, à la vente des produits de sa récolte. »

« En ce qui concerne les expéditions faites par un récoltant, agissant et exploitant dans les conditions visées ci-dessus, à toute personne exerçant un commerce comportant la vente, au détail, ou la fourniture du vin ou des cidres et poirés, la taxe unique sera, par dérogation aux dispositions du premier alinéa du présent article, payée par le destinataire.

« Les expéditions seront faites sous le couvert d'un titre de mouvement garantissant le paiement de la taxe par le destinataire.

« Quelles que soient les conditions dans lesquelles la taxe unique aura été acquittée, l'impôt sur le chiffre d'affaires continuera, par dérogation aux dispositions du présent article, à être exigible suivant les règles de droit commun et au taux afférent à l'établissement dans lequel sont effectuées des affaires, uniquement pour les affaires afférentes, à la consommation sur place des boissons faisant l'objet des dispositions ci-dessus effectuées dans les établissements classés en première et deuxième catégories, quelles que soient, par ailleurs, les conditions dans lesquelles ces boissons sont consommées. »

La réforme ainsi instituée par la Chambre et qui sera prochainement soumise au vote du Sénat fait partie de l'ensemble des mesures prises déjà par le gouvernement et par le Parlement pour conjurer la crise dont souffre actuellement la viticulture. Elle tend, à la fois, à alléger, pour le commerçant et le consommateur, la charge de l'impôt sur le chiffre d'affaires, tout en épargnant le producteur.

En effet, le principe de la taxe unique payée par le commerçant en gros ou par le détaillant suivant les cas, évite au commerce la cascade de l'impôt

sur le chiffre d'affaires, acquitté successivement par tous les intermédiaires ; par là se trouvent facilitées et intensifiées les transactions commerciales, ce dont bénéficie le consommateur. Pour ce dernier, la taxe unique, réduite au minimum, devient l'impôt unique que désormais il aura à payer en achetant son vin, sauf dans le cas exceptionnel des consommations de luxe.

Mais une autre perspective s'ouvre à lui plus avantageuse encore : celle d'acheter directement au producteur. Dans ce cas, l'exemption de la taxe dont bénéficient le consommateur et le producteur constitue, à la fois, une prime à la consommation et à la production qui ne doit pas manquer de porter ses fruits.

La réforme ainsi instituée réussira-t-elle à remédier, dans une certaine mesure, au mal dont souffre la viticulture ? L'expérience seule permettra de répondre. Attendons-en les résultats avec confiance.

CHARLOTTE DROUARD,

rédactrice,

secrétaire de la Direction de l'Agriculture.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Acidité des vins : leur expression, leur détermination (L. Mathieu). — La crise viticole et les tarifs de transport. — Application éventuelle de l'article 6 de la loi du 1er février 1930 (H. I.). — Belgique : Projet de loi concernant les vins, vins de fruits, boissons vineuses et produits œnologiques (H. I.). — La nouvelle loi sur les vins et les relations franco-helléniques (H. I.). — La Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales et la question du vin (M. D.).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Dans nos quatre départements gros producteurs de vin, parce que le sol et le climat en général ne sont favorables qu'à la culture de la vigne, la situation actuelle du vignoble est anormale à cause des pluies abondantes et fréquentes qui ont détrempé le sol de notre région pendant tout l'hiver et jusqu'à ces derniers jours.

Tous les travaux du vignoble sont en retard, même et heureusement aussi, la végétation qui n'est pas avancée, à cause du sol maintenu froid par la grande humidité.

Il s'est produit quelques gelées blanches dans les derniers jours de mars qui ont atteint certains bourgeons de pieds d'aramon ; mais c'est insignifiant à cause du retard de la végétation.

Le vent du nord a soufflé pendant quelques jours et a desséché la surface de la terre dans les vignes où l'eau s'est évaporée. Certains viticulteurs ont labouré ; mais un grand nombre hésitent à remuer la terre pendant la période où les gelées blanches sont à craindre. Ceux-ci se contentent d'envoyer leurs hommes et les femmes arracher ou couper avec la bêche ou la faucille les herbes hautes et grasses qui entourent les pieds de vignes et les dépassent même parfois.

Dans certaines vignes jeunes, les ceps disparaissent dans les herbes. Le développement de la végétation se ferait difficilement si on ne dégageait pas les pieds.

La période des fumures est passée sans qu'on ait pu employer les engrais et fumiers. Seuls les engrais azotés pourront encore être mis, dans des vignes

malingres de coteaux qui commençaient à dépérir par la faute de la sécheresse persistante des dernières années que nous venons de passer.

Il est même utile de « remonter » ces vignes qui reprendront leur végétation normale avec des soins, et grâce aux pluies abondantes de cet hiver et des premiers jours de printemps.

Le greffage en place se pratique en ce moment dans tout le vignoble de notre région. Il se poursuivra jusqu'au commencement de mai, dans les plantiers de l'année dernière où les porte-greffes n'ont pas un grand développement.

Les rupestris vigoureux qui ne sont pas encore greffés émettent en ce moment des « pleurs » abondants qui pourraient nuire à la formation des bourrelets de soudure. Dans ce cas, il est bon de décapiter, deux ou trois jours à l'avance, les sujets vigoureux, si la température est chaude.

Comme il est utile que le bois du greffon reste appliqué contre le bois du porte-greffe jusqu'à la soudure complète, les greffes en fente pratiquées en place de bonne heure et dans des terrains humides doivent être liées à la ficelle solide ou au bouchon. La non réussite du greffage provient souvent du manque de dureté de la ligature.

Nous répétons que les pleurs abondants ne sont pas favorables à une bonne reprise.

Ne pas oublier que si on sulfate le raphia pour le rendre plus résistant à la pourriture, il faut le faire légèrement. Si le greffage en place se fait en retard et dans les terrains de coteaux, il est inutile de sulfater le raphia.

On butte le greffon beaucoup plus abondamment par les années de sécheresse que par les années humides comme celle-ci. Ne pas recouvrir complètement le greffon comme le font certains ouvriers ou ouvrières maladroits. Le buttage n'est utile que pour conserver un peu d'humidité autour du greffon et le préserver de la dessiccation jusqu'au moment de la soudure.

Dans les terres argileuses, par les années pluvieuses au moment du greffage, on devrait mettre du sable autour du greffon si l'on voulait une bonne réussite.

Nous parlerons en temps voulu de l'enlèvement des repousses qui se produisent autour des greffons sortant de la butte et provenant du porte-greffe en dessous de la soudure.

La taille est terminée, sauf dans quelques vignes de plaine où l'eau séjourne encore. Nous conseillons, pendant ces années de surproduction, de supprimer dans les vignes de plaine la taille longue, à moins de supprimer un assez grand nombre de grappes avant la floraison ou au moment de la formation des grains.

C'est d'ailleurs une opération qu'on devrait toujours faire dans les vignes sur fil de fer ; mais combien peu de viticulteurs pratiquent cette opération qui est seule susceptible de donner un vin bien constitué et à degré normal.

Les vignes sur fil de fer, à production intensive, la fabrication des piquettes et le sucrage, voilà surtout les causes de la surproduction et de la mévente en y ajoutant les plantations pour provision familiale pratiquées dans les régions impropres à la culture de la vigne. Plantations qui ont été provoquées par l'exagération du prix du vin les années de faible récolte. 250 fr. à 300 francs l'hecto à la propriété.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles qui se tiennent dans les principales villes de notre région : Montpellier, Béziers, Narbonne, Nîmes, Perpignan, Lézignan, ont accusé la semaine dernière une tendance à la fermeté des cours qui sont en hausse de 5 à 10 francs par hecto suivant la qualité du vin.

Cette hausse provient surtout de ce que les propriétaires détenteurs de beaux vins, qu'ils ont fait analyser, ne veulent pas vendre au cours actuel.

Les réunions et manifestations bruyantes se sont calmées et nos marchés ont repris leur physionomie habituelle.

La C. G. V. a continué ses conférences dans les villages, pour provoquer un mouvement d'opinion contre l'Algérie et sa culture de la vigne. Ces conférences n'ont pas ému outre mesure les petits et moyens propriétaires viticul-

teurs qui se rendent compte des causes de la mévente et ne pensent pas qu'on doive s'adresser exclusivement à l'Etat pour conjurer la crise qui était prévue et que les dirigeants de nos grandes associations viticoles et vinicoles auraient dû prévenir sans recourir aux moyens de restriction de la liberté individuelle et de la libre propriété.

Ce qui a produit la débacle en octobre-novembre, c'est moins la surproduction que la mauvaise qualité de certains vins mal constitués à cause de la grande sécheresse de l'hiver, du printemps et de l'été derniers. Ainsi que des pluies abondantes survenues au milieu des vendanges.

Le nombre de vins défectueux a effrayé beaucoup de propriétaires viticulteurs qui ont cédé au commerce les cuves de mauvais vins à des prix très bas. Ce qui leur était encore plus favorable que de donner ces vins un peu plus tard à la distillerie qui payait très peu.

La propagande pour la consommation du vin qui aurait dû se faire avec beaucoup plus de méthode et de ténacité, les années précédentes, s'intensifie heureusement.

La Commission parlementaire qui n'aurait pas dû quitter la Chambre et le Sénat avant le vote définitif du budget en retard de trois mois et qui ne sera pas voté en temps voulu malgré les séances de nuit, vient de faire une promenade dans le Bordelais et la Charente et a dégusté les vins fameux et les cognacs délicieux en attendant qu'elle aille en Anjou et en Bourgogne, toujours aux frais des contribuables, parader et banqueter au bénéfice de certains parlementaires et hommes politiques sans aucun profit pour le relèvement de la viticulture qui a besoin de moins de battage et beaucoup plus d'action pratique. — E. F.

Acidité des vins. Leur expression, leur détermination. — L'analyse des vins est venue compléter les indications de la dégustation, avec la vulgarisation par Salleron d'abord de son alambic d'essai vers 1850, et ensuite d'une série d'appareils qui permettent aux praticiens d'effectuer eux-mêmes les recherches intéressantes.

Le dosage de l'acidité, d'abord limité à l'acidité totale, a été ensuite étendu à l'acidité volatile, étant donné l'importance de celle-ci signalée par Pasteur pour renseigner sur les états actuels et futurs de santé des vins. Les lois récentes prescrivant des limites précises pour nombre de vins ajoutent un nouvel intérêt à ces dosages. Dans une note précédente, nous avons défini les diverses acidités, nous la complétons ici par des indications sur leurs modes d'expression et de détermination.

Leur évaluation rigoureuse devrait indiquer les choses de chacun des acides des groupes d'acidités, mais leur détermination nécessiterait un grand volume de vin, et d'ailleurs, leur expression serait impossible à interpréter pour les praticiens ; aussi étant donnée la communauté de saveur acide de ces constituants, bien qu'avec des différences qualitatives et quantitatives, on les évalue conventionnellement par leur action saturante sur une solution alcaline, en rapportant cette évaluation à l'action saturante de 1 gr. d'acide sulfurique par litre prise comme unité.

Dire qu'un vin a des acidités totale, fixe et volatile, par litre, de 5 gr., de 4 gr. et 0 gr. 5, ne signifie pas qu'un litre contient ces poids d'acides, mais que les actions saturantes de ces groupes d'acidités équivalent à celles des poids indiqués d'acide sulfurique.

La détermination consiste donc à mesurer le volume d'une solution alcaline, dite liqueur acidimétrique, qui saturerait l'acidité de 1 litre de vin ; pratiquement, on dose sur un centilitre du vin en versant avec une burette, graduée en centimètres cubes, la liqueur alcaline dont 1 cent. cube correspond alors à 1 gr. d'acidité sulfurique par litre du vin ; le chiffre de centimètres cubes lu sur la burette exprime sans calcul l'acidité du vin ; la saturation est indiquée par le virage soit de la couleur même du vin, soit de celle d'un réactif qui a une teinte différente en milieu acide ou alcalin ; le point de virage est facile à voir avec les vins blancs, par la teinture de phtaléine, mais avec les vins rouges, il est plus délicat à fixer ; cependant par touche au pa-

pier de tournesol sensible, les écarts de lecture ne dépassent pas 0 gr. 2 avec un peu d'expérience de l'essai.

L'acidité totale se dose directement sur le vin dont on a chassé l'acidité volatile gazeuse par une courte ébullition ; les dosages des acidités fixe et volatile nécessitent une séparation de ces deux groupes de l'acidité totale ; nous avons vulgarisé en 1902 un mode opératoire rapide et précis qui a été adopté par de nombreux praticiens et laboratoires : une distillation avec un petit matériel dérivé du petit alambic Salleron, permet d'effectuer le dosage en un quart d'heure et même plus rapidement si on a plusieurs appareils groupés en batterie ; une même opération permet de doser l'acidité volatile sur le distillat, et l'acidité fixe sur le résidu de la distillation. Comme contrôle de l'exactitude des résultats obtenus, la somme de ces deux acidités doit être égale à celle de l'acidité totale.

Nous n'examinerons pas ici les relations entre les doses des acidités ainsi mesurées et leur influence sur les bouquets et saveurs, influence due surtout à leur état d'ionisation. — L. Mathieu, *agrégé de Sciences Physiques et Naturelles, directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

La crise viticole et les tarifs de transport. — Au moment où les grands réseaux viennent d'être invités par le gouvernement à prolonger et à élargir notablement, au-delà du 30 avril, les réductions de tarifs qu'ils ont consenties en faveur de la viticulture, au mois de janvier, il semble opportun de signaler un article plein d'intérêt que M. Richard Bloch vient de consacrer, dans la *Revue Politique et Financière* du 10 février, à la crise viticole.

L'expérience, on le sait, a maintes fois démontré le caractère illusoire des mesures telles que les Pouvoirs publics viennent d'en imposer aux réseaux : les réductions de tarifs de transport n'ont jamais sauvé aucune industrie en posture difficile, parce qu'elles n'ont jamais eu et ne peuvent avoir qu'une influence négligeable sur les prix de revient. Ce n'est pas à des constatations différentes qu'aboutit M. Bloch. Mais, au fait, commence-t-il par demander, y a-t-il réellement crise viticole ?

Non, n'hésite pas à répondre M. Bloch, avec netteté : quand les milieux viticoles ont saisi les Pouvoirs publics de leurs doléances et demandé un prompt secours, leurs réclamations ont été dictées seulement par le désir de prévenir une crise grave que faisait craindre la baisse des prix, mais cette crise n'était ni déclarée, ni peut-être certaine.

Elle ne l'est pas davantage maintenant, et tout donne lieu de penser que « cette agitation procède surtout de la déception causée dans le Midi par le retour à un marché des vins normal, par le regret des prix et des bénéfices extraordinaires dus aux circonstances tout à fait exceptionnelles de la période 1926-1929, superbénéfices dont on avait pris la facile habitude ».

Pour le démontrer, M. Bloch étudie d'abord le mouvement des prix, ensuite la marche générale de la conjoncture, sans trouver dans l'examen de ces deux phénomènes aucune raison de pessimisme.

En ce qui concerne les prix d'abord, ils s'étaient tenus avant la hausse de 1926-1927 au taux moyen de 80 francs, que des témoignages autorisés et concordants tiennent pour rémunérateurs ; pour 1926-1927, le taux moyen s'est élevé à 250 francs, ce qui donne un superbénéfice de 3 milliards environ par rapport au cours de 80 francs ; les deux Compagnies suivantes, quoique moins brillantes, furent encore exceptionnellement prospères, apportant de nouveaux et importants bénéfices. « Tous ces profits si considérables étaient bien faits pour constituer de larges réserves propres à amortir les effets des baisses de prix qu'on devait naturellement attendre », — baisse de prix qui laisse encore les cours à un niveau rémunérateur, — « mais dont la perspective provoque surtout les émois d'aujourd'hui ».

Voilà pour les prix. Quant à l'étude de la « conjoncture », c'est-à-dire des circonstances susceptibles d'agir sur le trafic des vins du Languedoc, elle n'autorise pas davantage à considérer la situation comme inquiétante : des statistiques des récoltes des sept dernières années, il ressort que, pendant les trois

années qui ont précédé 1926, les rapports de la récolte du Languedoc à l'ensemble de la récolte française, se sont tenus aux environs de 45 % ; or, durant cette période, avec les prix rémunérateurs qui l'ont caractérisée, l'écoulement de ces vins du Languedoc s'est fait régulièrement et paisiblement.

Cette proportion de 45 % semble donc bien correspondre à un régime normal, ce qui semble confirmé par le fait que toutes les fois qu'on s'est écarté de cette moyenne, on a rencontré des crises, crises de prospérité (54 %, 49 % de 1927 à 1929), crise de dépresssion (38 % en 1922). Or, le rapport de 1929 est de 43 % ; ce coefficient, écrit M. Bloch, est en somme voisin de la normale, ce qui permet de penser que la baisse des prix devrait se limiter à leur retour vers des taux d'avant 1926, taux normaux et rémunérateurs. Les résultats des trois premiers mois de la campagne 1929-1930 sont tout à fait conformes à ces indications.

Mais l'on constate en même temps que, si pour la France entière, les sorties de la propriété ont été à peu près égales à celles de la campagne précédente, la répartition par région est loin d'être la même : dans les quatre départements méridionaux, les sorties ont baissé fortement, la clientèle s'étant reportée vers des autres régions. Ce déplacement de la clientèle est dû, sans doute, à l'abondance et à la qualité des récoltes de ces autres régions, mais peut-être aussi aux résistances opposées à la baisse par les viticulteurs du Midi. Du reste, comme les vignobles du Centre ont des ressources limitées, le phénomène doit être forcément temporaire et cesser quand ces ressources seront épuisées.

De cet ensemble d'observations, on peut tirer plusieurs constatations. La première, c'est que si la viticulture méridionale se plaignait très vivement dans les dernières années de la sous-consommation, il est démontré maintenant que l'exagération des prix de vente en était la cause principale, car, les cours ayant baissé, on a vu aussitôt monter rapidement les quantités soumises au droit de circulation. La première, c'est que la question de concurrence est seule en jeu dans la situation actuelle et qu'elle le domine complètement.

Peut-on vraiment, dans ces conditions, parler de crise viticole ? On regrettera plus encore que le gouvernement ait jugé bon de recourir, une fois de plus, à la facile méthode des abaissements de tarif, contribuant ainsi à fortifier, dans l'opinion publique, l'idée malheureusement trop répandue que les tarifs de transport sont un facteur de vie chère. Et pourtant, comme le montre M. Bloch, l'abaissement de 25 %, à toutes distances, demandé primitivement aux réseaux, représentait, par hectolitre, une réduction de 1 fr. 55 à 100 kil., de 3 fr. 95 à 400 kil., de 5 fr. 65 à 1.000 kil., ce qui correspond respectivement à une réduction du prix du litre de vin de 1, 4 et 5 centimes... !

Au reste, le gouvernement n'avait-il pas reconnu implicitement l'inefficacité de pareilles mesures, le jour (29 décembre) où le président du Conseil refusait à MM. Sarraut et Barthe, une réduction de 5 francs par hectolitre sur le droit de circulation, en leur opposant que cette réduction « coûterait au Trésor une perte de 287,5 millions de francs, qu'elle n'entraînerait, pour le vin, qu'une diminution de prix de 0 fr. 05 par litre, c'est-à-dire le 40e du prix de vente minimum pratiqué au détail », et que « personne ne soutiendra qu'il en puisse résulter un accroissement quelconque de la consommation ».

« Après cette déclaration si nette et si fortement assise, conclut M. Bloch, comment ne pas être étonné de l'insistance apportée, cependant, par les Pouvoirs publics, pour obtenir des chemins de fer des réductions de tarifs certainement inefficaces, mais entraînant des sacrifices devant finalement retomber sur le public. »

Application éventuelle de l'article 6 de la loi du 1er janvier 1930. — Le terme générique « vins » employé dans l'article 6 de la loi du 1er janvier 1930, s'applique à tous les vins provenant de raisins frais ou de jus de raisins frais, qu'il s'agisse de vins ordinaires ou de vins de liqueurs et boissons assimilées.

D'ailleurs, la loi du 1er janvier 1930, reproduit les termes de la loi du 13 décembre 1897. Celle-ci, en mentionnant les vins, visait les vins de liqueur et les vins ordinaires, car le tarif douanier n'établissait pas, à l'époque, de distinction entre ces deux catégories de boissons : le décret du 21 novembre 1898, pris en

exécution de la loi du 13 décembre 1897, a relevé les droits sur les vins ordinaires et de liqueur et a été homologué par la loi du 1er février 1899. Par conséquent, la loi du 1er décembre 1929, qui reproduit celle du 13 décembre 1897, ne peut en modifier la portée.

Mais, si la question se posait d'un relèvement des droits sur les vins et liqueurs, c'est le Conseil des Ministres qui aurait à statuer et devrait décider si la procédure du canevas peut être employée à leur égard.

Dans le cas où le Conseil des Ministres se prononcerait pour l'affirmative, il reviendrait aux tribunaux d'apprécier si cette interprétation est conforme à la loi. — H. I.

Belgique. Projet de loi concernant les vins, vins de fruits, boissons vineuses et produit œnologiques. — L'article 3 du projet de loi actuellement soumis aux délibérations du Parlement belge, interdit aux fabricants de préparer ou de détenir, dans les mêmes locaux des jus de fruits et des vins ; de même, il est interdit aux commerçants de transporter, simultanément, des vins contenus dans des récipients autres que des bouteilles, et des jus de fruits, ou inversement.

Des sanctions sont prévues, dans ce même projet de loi, consistant en peines d'emprisonnement.

Enfin, le projet en question n'est pas définitif ; il émane du ministère de l'Intérieur et sera amendé vraisemblablement par le ministère des Finances. Les intéressés, de leur côté, ne manqueront pas d'élever de vives protestations contre les dispositions de l'article 3 précité. Nous devons souhaiter, que la réforme aboutisse, pour l'amélioration en Belgique, du service de la répression des fraudes. — H. I.

La nouvelle loi sur les vins et les relations franco-helléniques. — Le gouvernement grec a exprimé, récemment, son espoir de voir réviser, par le Parlement français, la nouvelle loi française sur les vins. En effet, si la prohibition frappant les vins grecs était appliquée, le gouvernement grec ferait cesser l'importation des produits français. Voici les arguments du Gouvernement grec, que nous donnons à titre de simple information.

« Pour assurer l'importation, en France, de leurs vins destinés au coupage, les viticulteurs grecs ont fait des installations coûteuses en vue de satisfaire aux conditions de qualité requises pour ces vins. Il importerait donc, qu'au lieu d'avoir recours aux mesures de représailles envisagées, les deux gouvernements trouvent un terrain d'entente. A cet effet, on pourrait instituer un contingentement limité sur les quantités de vins grecs de coupage introduits annuellement en France, contingentement qui serait augmenté suivant l'importance de la récolte française ». — H. I.

La Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orentales et la question du vin. — Au cours de sa session de décembre 1929, la chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales a émis divers vœux intéressants pour nous.

Tout d'abord, au point de vue douanier, elle a signalé les mesures envisagées actuellement, par la Belgique, et ayant pour but d'empêcher la consommation, dans les établissements publics, les apéritifs français à base de vin et d'en restreindre la consommation.

La chambre appuie, à ce point de vue, les démarches faites par le président de la Commission des Boissons, M. Barthe, auprès du gouvernement belge.

Elle proteste, à son tour, auprès de ce dernier, pour que soit abandonnée une mesure injuste assimilant à tort, les apéritifs à base de vin, aux liqueurs et eaux-de-vie à très haut degré dont la consommation publique est déjà interdite en Belgique.

Elle fait ressortir, enfin, le préjudice énorme que causerait une telle mesure aux producteurs du Roussillon qui fournissent, en grande partie, les raisins nécessaires à la préparation de ces apéritifs et qui seraient les premières victimes de la restriction de la consommation de ces boissons en Belgique.

Du point de vue administratif, nous retenons, un vœu de cette Chambre relatif à la réglementation de la consommation du vin, la crise dont souffre actuellement, notre viticulture, tient au prix trop élevé du vin chez le débitant, par rapport au prix de vente chez le producteur ; elle tient aussi à l'habitude prise par les restaurateurs, de ne pas comprendre le prix du vin dans le prix du repas et de le facturer trop cher et à la vente, par les débitants et surtout par les gros épiciers, du vin dans des bouteilles genre Saint-Galmier, dont la contenance n'est pas fixe et diminue tous les jours. La Chambre demande donc aux pouvoirs publics de faire cesser ces divers abus et propose à cet effet, la création de débits alimentés par les Coopératives de production dans les grands centres de consommation, si le prix des vins n'est pas rapidement mais en rapport avec les cours pratiqués à la production.

Du point de vue technique, nous insisterons sur deux vœux en particulier : celui qui intéresse les moûts concentrés et celui qui a trait aux vins anormaux.

La Chambre considère tout d'abord, sur le premier point, qu'il serait plus logique de relever le degré des vins, avec un produit issu du raisin qu'avec du sucre de betterave.

D'autre part, elle insiste sur ce point que le relèvement du degré des moûts dans les régions qui n'en ont pas besoin, même avec des moûts concentrés, aurait des conséquences désastreuses pour les beaux vins.

En conséquence, la chambre demande que les moûts concentrés remplacent le sucrage dans les régions où cette pratique est encore tolérée (Centre et Est de la France) et qu'à aucun prix, les moûts ne soient employés simultanément avec le sucrage (loi du 4 août 1929) ; ce régime pourrait être appliqué aussi à l'Algérie.

De plus, cette pratique devra être accompagnée d'une surveillance sévère, et sera réservée aux récoltants et non aux acheteurs de vendange ou aux commerçants ; enfin et au préalable, le régime fiscal sur les moûts concentrés sera modifié afin que ceux-ci ne puissent pas être assimilés aux glucoses.

D'autre part, en ce qui concerne la question des vins anormaux, on peut considérer que la crise actuelle, est due, en partie, à la vente, pour la consommation de vins douteux et anormaux, limonés, cassés, possédant une acidité volatile élevée, de vins de lie ou simplement de vins trop faibles en alcool ou en couleur.

En conséquence, la Chambre émet le vœu que le problème des vins anormaux fasse l'objet d'un projet de loi à soumettre à l'approbation du Parlement, dans le plus bref délai, et que tous ces vins soient envoyés, sans délai, à la distillerie ou à la vinaigrerie.

La Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales a, en outre, pris position sur la question fiscale ; elle demande, à ce point de vue le remplacement de la taxe sur le chiffre d'affaires sur les vins par une taxe unique perçue au moment de la prime du congé. Mais elle n'approuve pas la proposition de loi Castel, qui léserait gravement les droits des propriétaires expéditeurs de leur récolte qu'il n'exonère de la nouvelle taxe que dans le cas d'expéditions directes à des clients non patentés. En conséquence, la chambre se montre opposée à la dite proposition de loi et demande le maintien intégral de l'exonération de la taxe sur le chiffre d'affaires pour les propriétaires expéditeurs qui ne sont pas des commerçants sous les trois formes de vente : expédition directe, — vente par débits, — vente par entrepôts.

Entre autres, — le droit de circulation sur les vins a retenu toute l'attention de la Chambre, elle considère le droit actuel comme excessif (10 fois plus élevé qu'en 1914). Le budget présentant des excédents, les raisons budgétaires qui ont motivé cette augmentation au début n'existe plus.

Cette taxe est trop élevée étant donné le prix actuel du vin à la production. Le Gouvernement est donc invité à proposer, d'urgence, au Parlement l'abaissement du droit de circulation sur les vins à 9 francs par hecto, en attendant qu'il redevienne, comme avant la guerre, un simple droit statistique. — M. D.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 135 francs; 9°, 140 à 150 fr.; 10°, 155 à 165 fr.; Corbières 11°, 180 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. et au-dessus; Vin blanc supérienr, 190 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaire 8° à emporter, de 180 fr. et au-dessus; Vin rouge ordinaire de 8° 1/2, 190 fr. et au-dessus; vin rouge ordinaire 9°, 200 fr. et au-dessus. Vin rouge 10°, 220 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 à fr. à 560 fr.; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 620 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 80 à 2 fr. 65. Vins blancs, de 2 fr. 40 à 2 fr. 60.

Bordeaux. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr.; 4e crus, 7.500 à 9.000 fr.; bourgeois ordinaires, 3.600 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.); graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr.; graves supérieurs, de 4.500 fr. à 5.000 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 350 à 400 fr.; blancs, 400 à 750 fr. Beaujolais, de 475 à 775 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 450 à 550 fr.; Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr.; Noah, de 150 à 200 fr. la barrique nue,

Algérie. — Vins 1929, 23 mars 1930 : Rouge, 6 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 5 fr. 50 à 6 fr. le degré. Trois-six de marc, 600 à 625 fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, 550 à 700 fr.

Midi. — *Nîmes (31 mars 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré, supérieurs, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré. Costières, de 10 fr. » à 10 fr. 50 le degré. Vins blancs, Picpoul, de 9 fr. 50 à 10 fr. ». Rosé, Paillet, 8 fr. » à 9 fr. » le degré. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr.; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre, pas d'affaires. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires.

Montpellier (25 mars 1930). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°, de 60 à 80 fr. l'hecto; supérieur, de 9° à 11°, de 80 à 110 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Béziers (14 mars). — Récolte 1929 : Vins rouges de 8 fr. » à 10 fr. 50 le degré. Rosés, de 8 à 9 fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de 9 à 10 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr.; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 23 mars 1930. Vins rouges 1929, de 9 fr. à 11 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (29 mars 1930). — Vins rouges 1929, de 8 fr. 50 à 10 fr. le degré. Les vins à fort degré sont recherchés. Alcool, pas d'affaire signalée.

Carcassonne (29 mars). — Vins rouges 1929, de 8 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr.; 1928, H.-Rhin, de 260 à 300 fr.; B.-Rhin, de 200 à 280 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 300 à 400 fr.; B.-Rhin, de 280 à 350 fr. — Vieux 1928 : H.-Rhin, 300 à 400 fr.; B.-Rhin, 290 à 420 fr. Hybrides 1929, B.-Rhin, 150 à 170 fr. Vins blancs fins (en bouteilles), 7 à 14 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 124 fr. » à 130 fr.; orges, 70 fr à 82 fr. »; escourgeons, 66 fr. à 71 fr.; maïs, 87 fr. » à 91 fr. »; riz, 165 fr.; seigle, 70 fr. à 78 fr.; sarrasin, 87 fr. à 88 fr. »; avoines, 62 fr. » à 71 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 118 fr. 12 à » fr. ». Buenos-Ayres, 94 fr. 76 à » ». Chicago, 99 fr. 32. — Sons, 38 fr. à 45 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 25 à 28 fr.; remoulages, de 35 à 60 fr. — **Semences** : Blés, 194 à 290 fr.; avoines, 200 à 215 fr.; 204 à 214; seigles, 190 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 160 à 220 fr.; du Midi, de » à » fr. — Hollande commune, de 50 à 80 fr.; jaune ronde, de 35 fr. à 40 fr.; Saucisse rouge, de 36 fr. à 50 fr.; Saint-Malo, 35 fr. à 40 fr.: Rosa, 60 fr. à 65 fr.; Blanche commune, de 30 fr. à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 155 fr. à 190 fr.; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr.; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr.; luzerne, 380 fr. à 410 fr.; foin, 355 fr. à 395 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, 450 fr. à 500 fr.; betteraves, » fr.; luzerne, 450 fr. à 500 fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, 205 fr. à 210 fr.; trèfle blanc, » à ».

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 113 fr.; d'arachide blanc, 91 fr. à » fr.; Coprah, 79 fr. »; Arachides courant, 77 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, à 235 fr. 50 à 236 fr.

Bétail (La Villette le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 18 fr. ». — Veaux, 6 fr. » à 18 fr. ». — Moutons, 6 fr. 50 à 34 fr. ». — Porcs, 9 fr. » à 18 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 » de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 48 %, 72 fr.; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 119 fr. 50 à 121 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 98 fr. 50 à 114 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 116 fr. » à 124 fr. 50; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). 154 fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 34 fr. » les 100 kgs; supérphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), 128 fr. à » fr.; **Soufre trituré**, 110 fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 321 fr. 100 kgs; neige, 321 fr. — **Sulfate de fer**, cristalisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de » à 100 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 500 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Dattes, de 450 fr. à 900 fr. — Oranges d'Espagne, 200 à 360 fr. — Poires choix, de 800 à 2.000 fr.; communes, de » fr. à » fr. Pommes de choix, 400 fr. à 1.400 fr.; communes, de 100 fr. à 350 fr. — Bananes de 525 à 575 fr. les 100 kgs. — Noix sèches, 600 à 800 fr. — Marrons français, de 60 à 150 fr. — Asperges en vrac, de 1.500 à 2.000 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 275 à 500 fr. le cent. — Endives, 130 à 300 fr. — Tomates, de 450 à 520 fr. — Figues d'Algérie, de 200 fr. à 300 fr. — Escarole, de 80 à 200 fr. — Haricots verts d'Espagne, 900 à 1.500 fr. — Pois verts d'Espagne, de 550 à 650 fr. les 100 kgs. — Artichauts du Midi, de 90 à 175 fr. — Aubergines, de 100 à 200 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE